Classic 60 Mixte
Kitchener 60 Mixte
Professional+ 60 Mixte

Mode d'Emploi

Instructions d'Installation et d'Entretien

Falcon

U110341_02

Table des Matières

1. Avant de Commencer… 1

Installation et Entretien 1
Odeur de Neuf 1
Ventilation 1
Sécurité Personnelle 1
Entretien de la Cuisinière 2
Nettoyage 2

2. Vue d'Ensemble de la Cuisinière 3

Brûleurs de Table de Cuisson 3
Plaque à Griller 4
Le Top Grill 5
Le Four Haut 5
Fonction de cuisson « S » (Cuisson lente) 5
Le principal Four / Grill 6
Fonctions du Four Multifonctions 7
Commande du Four Principal 8
Utilisation de l'horloge 9
Accessoires 11
Eclairage du Four Principal 11

3. Conseils pour la Cuisson 12

Conseils Pour la Cuisson avec Minuterie 12
Conseils Généraux Pour la Cuisson au Four 12

4. Cuisson de la Table 13

5. Nettoyage de la Cuisinière 14

Brûleurs de Table de Cuisson 14
Gril 15
Panneau de Commande et Portes 15
Panneau de porte du four supérieur 15
Dépose de la vitre intérieure 15
Fours 16

6. Dépannage 17

7. Installation 19

A l'Intention de l'Installateur 19
Mesures et Règlements de Sécurité 19
Ventilation 19
Emplacement de la Cuisinière 19
Positionnement de la Cuisinière 20
Mise à Niveau 20
Déplacement de la Cuisinière 20
Raccordement de l'Alimentation en Gaz 20
Raccordement Electrique 21
Conseils à la Clientèle 21

8. Conversion en vue de l'Utilisation d'un Autre Gaz 22

Brûleurs de table de cuisson 22
Ajustement de vis de dérivation 22
Essai de Pression 23

8. Schémas de Câblage 24

Schémas de Câblage: 24

9. Fiche Technique 25

En raison de notre politique d'amélioration continue, nous nous réservons le droit de changer les spécifications sans préavis

1. Avant de Commencer...

Cette notice d'utilisation couvre plusieurs modèles. Même si certaines illustrations peuvent ne pas se rapporter spécifiquement à votre modèle, les fonctions sont les mêmes. Nous espérons que ceci ne prêtera pas à confusion.

Installée et utilisée correctement, cette cuisinière vous donnera de nombreuses années de service fiable. Il est important de lire la présente section avant de commencer, en particulier si vous n'avez jamais utilisé de cuisinière mixte.

⚠ **Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant. En particulier, n'utilisez PAS le four pour chauffer la cuisine – non seulement cette pratique invalidera les réclamations, mais elle constituera un gaspillage d'énergie et un risque de surchauffe des boutons de commande.**

Installation et Entretien

Son installation doit être conforme aux instructions appropriées des présentes et satisfaire à la réglementation nationale et locale en vigueur, ainsi qu'aux prescriptions des compagnies de gaz et d'électricité locales.

Vérifiez que l'alimentation en gaz est en service et que la cuisinière est raccordée à l'alimentation électrique et sous tension (la cuisinière a besoin d'électricité).

Réglez l'horloge pour permettre le fonctionnement des fours – voir la section appropriée des présentes instructions.

La cuisinière doit faire l'objet d'un entretien effectué par un technicien d'entretien qualifié, lequel doit utiliser uniquement des pièces de rechange approuvées.

Laissez toujours la cuisinière refroidir et mettez-la hors tension avant de la nettoyer ou d'effectuer une intervention d'entretien, sauf indication contraire dans les présentes instructions.

⚠ **Supports de stabilisation doivent être installés afin d'éviter le basculement de l'appareil.**

Odeur de Neuf

Lorsque vous utilisez votre cuisinière pour la première fois, il est possible qu'une odeur s'en dégage. Cela devrait s'arrêter après son utilisation.

Avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois, veillez à ce que l'intégralité de l'emballage ait été retiré, puis pour chasser les odeurs issues de la fabrication, allumez tous les fours sur température maximale et laissez-les en fonctionnement pendant au moins 45 minutes.

Veillez à ce que la pièce soit bien ventilée (voir « Ventilation » ci-dessous). Il est recommandé aux personnes souffrant de problèmes respiratoires ou d'allergies de quitter la pièce pendant ce temps.

Ventilation

L'utilisation d'un appareil de cuisson produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce contenant l'appareil. Par conséquent, veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée. Laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez une hotte aspirante à évacuation extérieure.

Sécurité Personnelle

⚠ **Cet appareil ne DOIT PAS être modifié.**

⚠ **Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, outre par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances à l'égard de l'appareil, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions claires pour utiliser cet appareil en toute sécurité et d'en comprendre les risques. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Son nettoyage et son entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non supervisés.**

⚠ **ATTENTION : Un processus de cuisson de longue durée doit être surveillé de temps à autre. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.**

⚠ **Risque d'incendie : NE PAS stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.**

⚠ **Les parties accessibles de la cuisinière deviennent chaudes lorsque celle-ci est en marche et resteront chaudes même après la cuisson. Ne laissez pas les bébés et les enfants s'approcher de la cuisinière et ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lors de l'utilisation de la cuisinière.**

⚠ **Risque d'incendie : NE PAS stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.**

Vérifiez toujours que les commandes sont sur la position Arrêt [OFF] lorsque le four n'est pas en marche et avant de nettoyer la cuisinière.

⚠ **Lorsque le four est en marche, ne laissez PAS la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.**

⚠ **Alors que la porte du four est ouverte ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou de s'asseoir sur elle.**

Veillez à ce que les matériaux combustibles, (rideaux, liquides inflammables, etc.) soient toujours suffisamment éloignés de la cuisinière.

⚠ **N'utilisez PAS d'aérosols à proximité de la cuisinière lorsque celle-ci est en marche.**

Au besoin, utilisez des gants isolants secs – l'emploi de gants humides risque de causer des brûlures dues à la vapeur lors du contact avec une surface chaude. N'utilisez pas de torchon ou autre chiffon épais à la place d'un gant isolant – ils risquent de d'enflammer au contact d'une surface chaude.

⚠ **Ne faites jamais fonctionner la cuisinière avec les mains mouillées.**

⚠ **Ne recouvrez pas les grilles, les panneaux internes ou la voûte du four de papier aluminium.**

⚠ **Ne chauffez jamais des récipients alimentaires qui n'ont pas été ouverts. La pression accumulée à l'intérieur des récipients peut les faire éclater et blesser l'utilisateur.**

⚠ **N'utilisez pas des casseroles instables. Tournez toujours les manches des récipients de cuisson vers l'intérieur de la table de cuisson.**

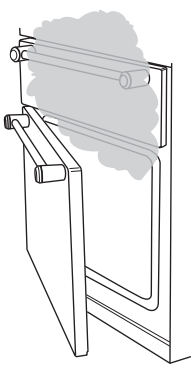
Ne laissez jamais la table de cuisson en marche sans surveillance si les brûleurs sont réglés sur maximum. Le débordement des récipients peut produire de la fumée et des taches de gras qui risquent de s'enflammer. Si possible, utilisez un thermomètre à bain de friture pour prévenir une surchauffe de l'huile au-delà du point de fumée.

⚠ **Ne laissez jamais une friteuse sans surveillance. Faites toujours chauffer l'huile lentement, en la surveillant. Les friteuses ne doivent être remplies qu'à un tiers de leur capacité. Une friteuse trop pleine peut déborder lorsqu'on y plonge des aliments. Si vous utilisez un mélange d'huile et de graisse pour la friture, mélangez-les avant de chauffer, ou pendant la fonte des graisses.**

Les aliments à frire doivent être le plus sec possible. La présence de cristaux de glace sur des aliments congelés ou d'humidité sur des aliments frais peut provoquer une ébullition et un débordement de l'huile. Surveillez attentivement pour prévenir les débordements et la surchauffe pendant la friture à haute ou moyenne température. N'essayez jamais de déplacer un récipient de cuisson contenant de l'huile chaude, en particulier une friteuse. Attendez que l'huile ait refroidi. Lorsque le gril est en marche, ne vous servez pas de la grille d'évacuation (la grille le long de la partie arrière de la cuisinière) pour réchauffer des assiettes ou des plats, sécher des torchons ou ramollir du beurre.

⚠ **N'utilisez pas d'eau pour éteindre les incendies dus à la graisse et ne soulevez jamais un récipient de cuisson qui a pris feu. Eteignez la cuisinière et étouffez un récipient qui a pris feu sur une table de cuisson en le recouvrant complètement avec un couvercle de taille appropriée ou une plaque de cuisson. Si possible, utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse de type polyvalent.**

La cuisson d'aliments à haute teneur en eau peut produire une « bouffée de vapeur » à l'ouverture de la porte du four. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez-vous et attendez que la vapeur se soit dissipée. Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil.



⚠ **Ne tentez pas de soulever ou déplacer l'appareil en tirant sur les poignées de porte.**

⚠ **N'autorisez jamais qui que ce soit à grimper ou se tenir debout sur la table de cuisson..**

⚠ **L'appareil n'est pas censé être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de contrôle à distance séparé.**

Seuls certains types de verre, de céramique, de faïence et autres récipients vitrés peuvent être utilisés sur la zone chauffe-plats ; les autres peuvent se casser à cause du changement soudain de température.

Entretien de la Cuisinière

En raison de la condensation de vapeur pendant la cuisson, vous devrez peut-être essuyer (avec un chiffon doux) des gouttelettes d'eau présentes sur la garniture extérieure du four. Cette précaution contribuera également à prévenir les taches et la décoloration de l'extérieur du four dues aux vapeurs de cuisson.

Nettoyage

⚠ **N'utilisez pas de produits nettoyants ou tampons de nettoyage abrasifs, ni d'aérosol, de tampon de nettoyage de four ou de détachant sur la table de cuisson.**

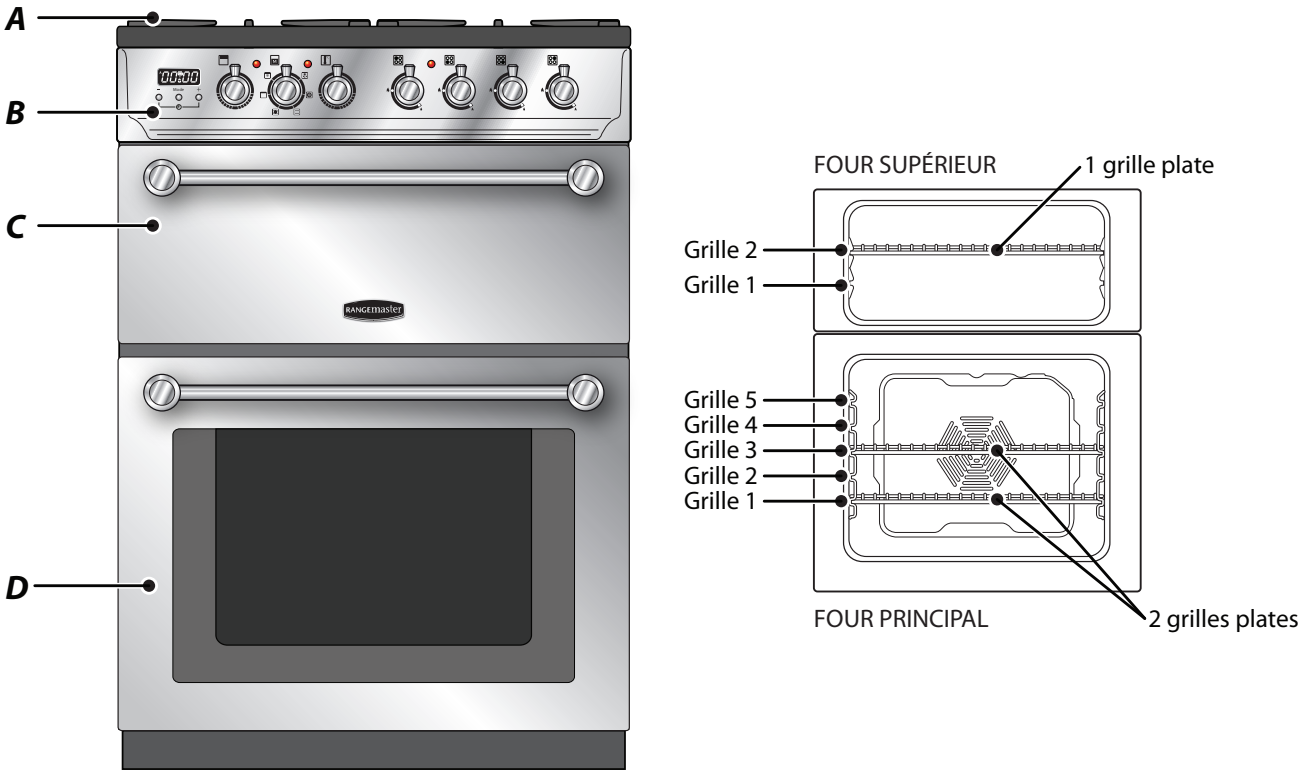
Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, la cuisinière doit toujours être propre, afin de prévenir le risque d'incendie causé par l'accumulation de graisse et autres particules alimentaires.

Nettoyez uniquement les composants indiqués dans les présentes instructions.

Nettoyez avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des taches sur une surface chaude, prenez garde au risque de brûlures par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude.

2. Vue d'Ensemble de la Cuisinière

Fig.2.1



La cuisinière à gaz avec four électrique 60 possède les caractéristiques suivantes **(Fig.2.1)**:

A. 4 Brûleurs de table de cuisson

B. Un panneau de commande

C. Un four haut classique et grill

D. Un four multi-fonctions programmable et grill

Brûleurs de Table de Cuisson

Le schéma à côté de chaque bouton indique le brûleur associé à ce bouton.

Chaque brûleur est doté d'un dispositif de sécurité spécial qui coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme.

Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton de commande associé et mettez-le sur le symbole grande flamme (🔥), **(Fig.2.2)**.

Lorsque vous appuyez sur un bouton de la table de cuisson, une étincelle se produit à chaque brûleur – ce qui est tout à fait normal.

Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Mettez le bouton de commande sur la position Arrêt [0] et attendez une minute avant d'essayer de nouveau, en appuyant un peu plus longtemps sur le bouton.

Tournez le bouton pour régler la hauteur de flamme. **(Fig.2.3)**.

Fig.2.2

Fig.2.3

Fig.2.4

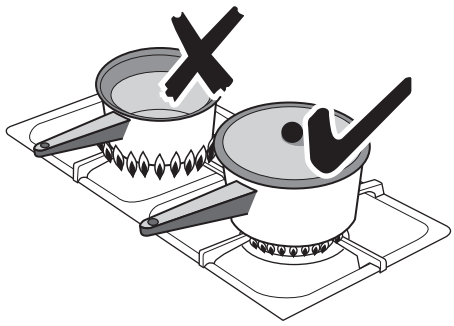


Fig.2.5

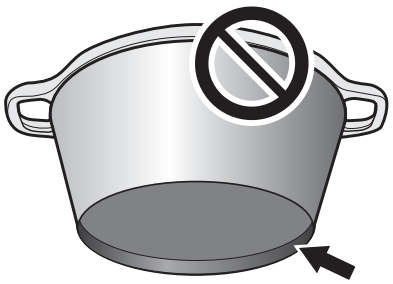


Fig.2.6

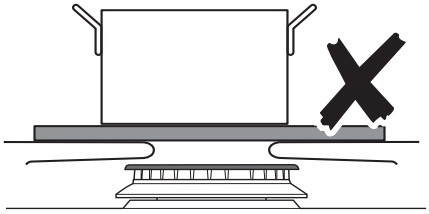


Fig.2.7

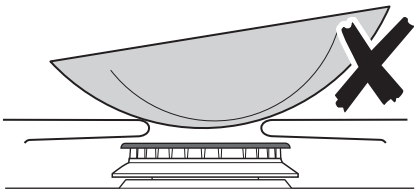


Fig.2.8

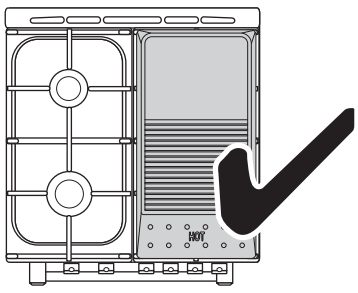
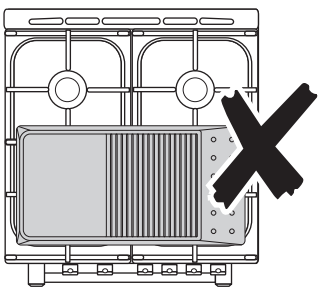


Fig.2.9



⚠ **NE PAS faire fonctionner les brûleurs entre le max (🔥) ou désactiver (0) positions.**

Si la flamme d'un brûleur s'éteint, mettez le bouton de commande sur la position Arrêt [Off] et attendez une minute avant de rallumer.

Veillez à ce que les flammes ne dépassent pas des récipients de cuisson. Utilisez un couvercle sur les récipients de cuisson pour porter à ébullition plus rapidement. **(Fig.2.4)**.

Veillez à ce que les récipients de cuisson de grande taille soient bien espacés entre eux.

N'utilisez pas de casseroles ou marmites à fond concave ou à fond à rebord incurvé vers le bas **(Fig.2.5)**.

L'utilisation de dispositifs de mijotage, de type plaques d'amiante ou plaques métalliques, est DECONSEILLEE **(Fig.2.6)**. Ces dispositifs diminueront les performances de la cuisinière et risquent d'endommager les grilles de la table de cuisson.

N'utilisez pas des récipients de cuisson instables ou déformés susceptibles de se renverser, ni des récipients de cuisson à fond de très petit diamètre (casseroles à lait, pocheuses individuelles, etc.) **(Fig.2.7)**.

N'UTILISEZ PAS de récipients de cuisson de diamètre supérieur à celui du foyer.

Plaque à Griller

La plaque de cuisson est conçu pour être utilisé sur la droite de la table, au dessus des bruleurs 1 kW (petit) et 1.7kW (moyen) **(Fig.2.8)**. Elle s'utilise pour la cuisson directe des aliments. N'utilisez pas de récipients de cuisson sur cette plaque. La plaque à griller a une surface antiadhésive susceptible d'être endommagée par des ustensiles de cuisine métalliques (spatules, par exemple). Utilisez des ustensiles en bois ou en plastique thermorésistant.

⚠ **NE LA PLACEZ PAS transversalement – elle sera mal placée et instable. (Fig.2.9).**

Placez la plaque à griller sur les grilles des brûleurs de la table de cuisson. Vérifiez qu'elle est placée correctement.

Avant l'utilisation, vous pouvez enduire la plaque d'une légère couche d'huile à friture. Allumez les brûleurs de la table de cuisson et réglez la hauteur de flamme selon les besoins.

Préchauffez la plaque à griller pendant **5 minutes** avec le bruleur moyen à 50% et le petit à 100% avant d'ajouter la nourriture. Un préchauffage plus long risque de l'endommager. Pour réduire la chaleur, tournez les boutons de commande vers le réglage inférieur indiqué par le symbole petite flamme.

⚠ **Veillez à ce qu'il y ait toujours suffisamment de place autour de la plaque à griller pour permettre l'échappement des gaz.**

⚠ **N'utilisez jamais deux plaques à griller côte à côte.**

Après la cuisson, laissez refroidir la plaque à griller avant de la nettoyer.

Le Top Grill

Tourner la manette du four Top Grill dans le sens horaire pour sélectionner l'une des fonctions gril, indiquée par les grtaphiques autour de la manette. Le voyant s'allume pour indiquer que le gril chauffe. **(Fig.2.10)**.

Ouvrez la porte et fixer la poignée de lèchefrite **(Fig.2.11)**. **S'assurer que la poignée de la lèchefrite est centralisée et sécurisée.** Sortez le lèchefrite avant en utilisant la poignée **(Fig.2.12)** et retirer retirer du four gril.

⚠ **Ne pas laisser la poignée en position lors de la cuisson.**

Pour de meilleurs résultats, préchauffez le gril pendant deux minutes avec la porte ouverte. La nourriture peut être placée sur la lèchefrite pendant que vous attendez pour le gril préchauffer.

Une fois le gril préchauffé a, faites glisser la lèchefrite et la grille perforée de retour dans la chambre de grille et retirer la poignée.

⚠ **La porte de la grille doit être maintenu complètement ouvert tandis que la grille est utilisée.**

⚠ **Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est en marche. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.**

Le Four Haut

Le four du haut est un four conventionnel. Il dispose de 2 principales fonctions de cuisson: un **elément gratineur** et **chaleur de voûte et de sole**.

Tournez le bouton de contrôle du four supérieur dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la fonction du four / température indiquée par les graphiques autour du bouton. Le témoin lumineux s'allumera pour indiquer que le four est allumé (**Fig.2.13**).

L'élément gratineur peuvent être utilisés en fin de cuisson pour finir certains plats.

Fonction de cuisson « S » (Cuisson lente)

Il s'agit d'un réglage de température bas permettant de cuire des aliments sur une longue période. Le centre du four est réglé sur 100 ºC. Le réglage « S » peut également être utilisé pour garder les aliments au chaud.

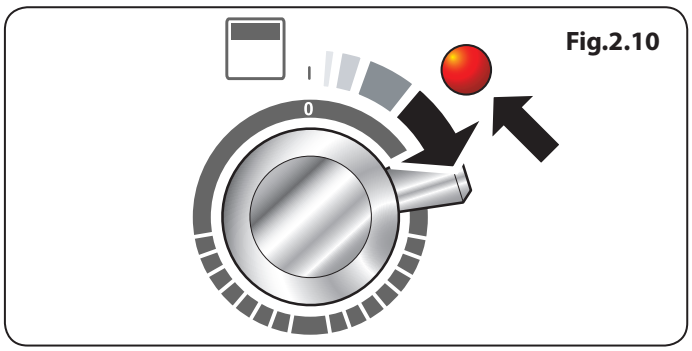


Fig.2.10

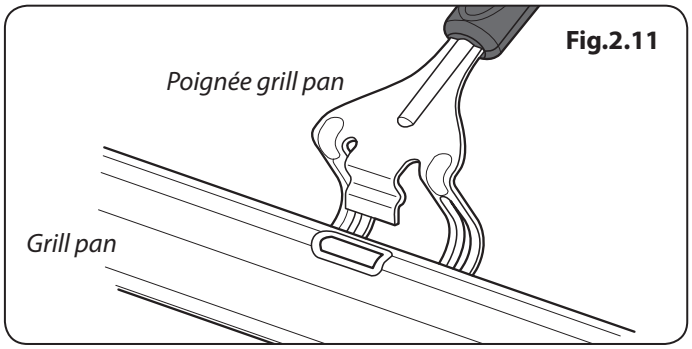


Fig.2.11

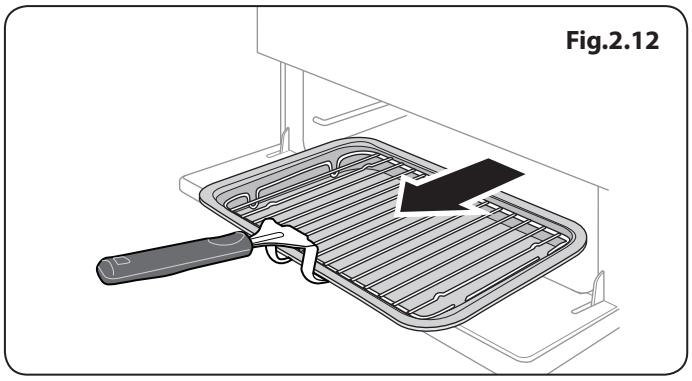


Fig.2.12

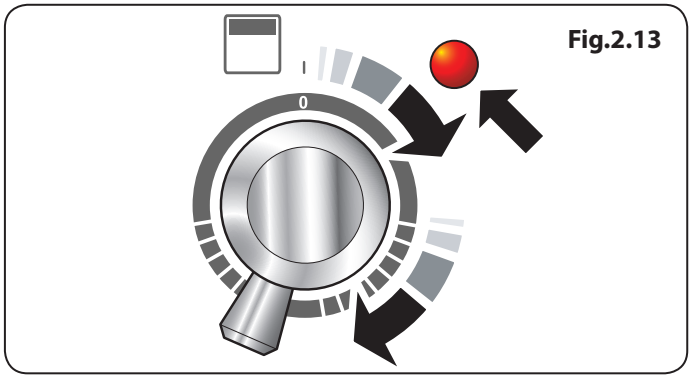
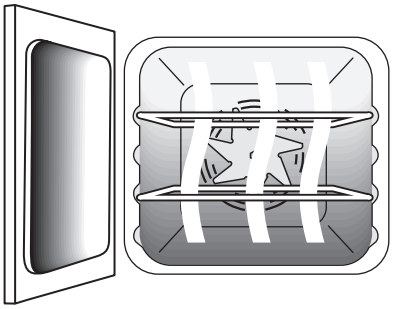


Fig.2.13

Fig.2.14



Four Multifonction

Fonction	***Utilisation***
Décongélation	Décongélation de petites quantités d'aliments dans le four sans chaleur
Four Ventilé	Fonction de cuisson complète, chaleur uniforme; idéale pour la pâtisserie
Gril ventilé	Gril des viandes et poissons, avec porte du gril fermée
Four ventilé mixte	Fonction de cuisson complète; parfaite pour les rôtis et la pâtisserie
Gril	Griller avec la porte fermée
Four conventionnel	Fonction de cuisson complète pour les rôtis et la pâtisserie dans la partie inférieure du four

Tableau 2.1

Le principal Four / Grill

L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que les fours programmable puissent fonctionner. Voir les instructions de la section « Horloge » pour le réglage de l'heure.

Le four principal est un four multifonctions **(Fig.2.14)**.

Les fours multifonctions ont un ventilateur et un élément de four ventilé, ainsi que deux éléments chauffants supplémentaires. Un élément est dans la voûte du four et l'autre sous la sole du four. Veillez à ne pas toucher l'élément supérieur et le déflecteur de l'élément lors de l'insertion ou du retrait des plats dans le four.

Le four multifonctions a trois fonctions de cuisson principales : cuisson ventilée, cuisson ventilée mixte et cuisson conventionnelle. Utilisez ces fonctions pour effectuer l'essentiel de la cuisson.

Utilisez les fonctions gril ventilé pour la cuisson au gril et décongélation pour décongeler de petites quantités d'aliments surgelés.

Le **Tableau 2-1** récapitule les modes Multifonctions.

Le four multifonctions permet de nombreuses utilisations variées. Nous vous conseillons de bien surveiller la cuisson jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec chaque fonction. N'oubliez pas : toutes les fonctions ne conviennent pas à tous les types d'aliments.

« S » ***(Lentement) Fonction de Cuisson***

Il s'agit d'un réglage pour la cuisson d'aliments sur une longue durée à basse température. Le centre du four est réglé à 100 ° C. Le réglage «S» peut également être utilisé pour garder les aliments au chaud.

Fonctions du Four Multifonctions

Chaleur de Voûte et de Sole

Cette fonction combine la chaleur fournie par les éléments supérieurs et inférieurs. Elle est particulièrement utile pour la cuisson d'aliments rôtis et des pâtes à tartes, gâteaux et biscuits.

Les aliments cuits sur la grille supérieure gratineront et doreront plus rapidement que ceux placés sur la grille inférieure car la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole, comme dans le cas de la fonction « Four ventilé mixte ». Des aliments semblables cuits de la sorte devront être intervertis pour cuire uniformément. Cette fonction permet donc de cuire des aliments nécessitant des températures de cuisson différentes, en utilisant la partie moins chaude dans la partie inférieure du four et la partie plus chaude dans la partie supérieure du four.

Grill (Top Four)

Cette fonction est utilisée pour griller des aliments standard.

La porte du four doit être complètement ouvert pendant la cuisson est en cours.

Gril Double (Top Four Seulement)

Cette fonction est utilisée pour griller des aliments sur une grande surface.

La porte du four doit être complètement ouvert pendant la cuisson est en cours.

Elément Gratineur (Top Four Seulement)

Cette fonction utilise uniquement l'élément situé dans la voûte du four. C'est une fonction utile pour gratiner ou finir des gratins de pâtes, des légumes en sauce et des lasagnes, le plat à gratiner étant déjà chaud avant la mise en marche de l'élément supérieur.

Décongélation (Four principal seulement)

Avec cette fonction, le ventilateur du four brasse uniquement de l'air froid. Il n'y a pas de chaleur. Cette fonction permet de décongeler des aliments, en petites quantités, par exemple des desserts, gâteaux à la crème, morceaux de viande, poisson et volaille.

Assurez-vous que la commande de température est réglée sur 0° et qu'aucune chaleur n'est appliquée.

Ce type de décongélation accélère le processus de décongélation et protège les aliments des mouches. Placez les morceaux de viande, poisson et volaille sur une grille, au-dessus d'une plaque prévue pour l'égouttement. N'oubliez pas de nettoyer la grille et la plaque après décongélation.

La porte du four doit être fermée pendant la décongélation.

Des aliments plus volumineux, tels que des poulets entiers et des rôtis, ne doivent pas être décongelés de cette façon. Nous vous conseillons de les décongeler au réfrigérateur.

Ne décongelez pas des aliments dans un four tiède ou à côté d'un four en marche ou encore chaud.

Vérifiez que les aliments à base de produits laitiers, la viande et la volaille sont complètement décongelés avant de les cuire.

Four Ventilé (Four principal seulement)

Cette fonction commande le ventilateur et l'élément chauffant autour de celui-ci. Une chaleur uniforme est produite partout dans le four, ce qui permet la cuisson rapide de grandes quantités d'aliments.

La cuisson par four ventilé est particulièrement utile pour la cuisson simultanée d'aliments sur plusieurs grilles et est une excellente fonction « polyvalente ». Vous devrez peut-être diminuer la température de 10°C environ pour des plats que vous aviez l'habitude de cuire dans un four conventionnel.

Four Ventilé Mixte (Four principal seulement)

Cette fonction commande le ventilateur et brasse l'air chauffé par les éléments chauffants de la voûte et de la sole du four. Cette fonction, qui combine la cuisson ventilée et la cuisson conventionnelle (chaleur supérieure et inférieure), est un moyen de cuisson idéal pour les aliments volumineux (gros rôti, par exemple) pour lesquels une cuisson complète est très importante.

On peut également faire cuire des plats simultanément sur deux grilles, mais les plats devront être intervertis pendant la cuisson, car, avec cette fonction, la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole.

Ce mode de cuisson est intensif et rapide; surveillez les aliments cuits de la sorte jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec cette fonction.

Gril (four principal)

Cette fonction est utilisée pour griller des aliments standard.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril pour éviter un gaspillage d'énergie.

Gril ventilé (Four principal seulement)

Cette fonction commande le ventilateur pendant que l'élément chauffant supérieur est en marche. On obtient ainsi une chaleur plus uniforme, moins intense que celle d'un gril conventionnel. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, placez les aliments à griller sur une grille sur un plat à rôtir qui doit être plus petit qu'une lèchefrite de gril conventionnel. Ceci assure une meilleure circulation de l'air. Ce type de cuisson est idéal pour les morceaux de viande ou de poisson épais, car la circulation de l'air diminue l'intensité de la chaleur du gril.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril pour éviter un gaspillage d'énergie.

Vous constaterez que vous devrez moins surveiller et tourner les aliments cuits de cette façon. Ce type de cuisson nécessite un préchauffage du four.

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons de ne pas placer le plateau du gril sur la grille la plus élevée.

Fig.2.15

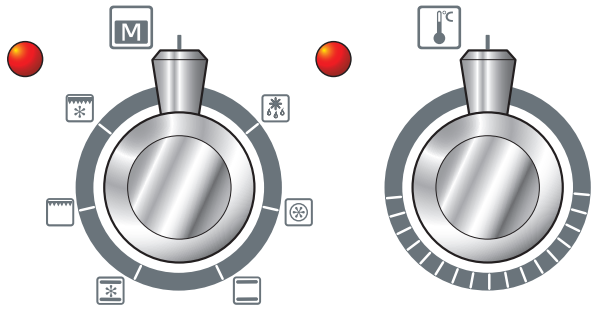
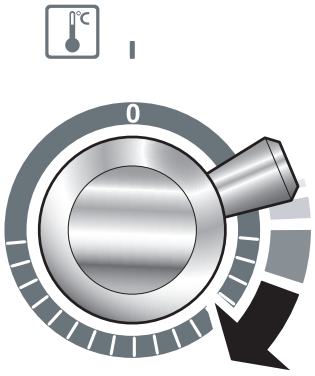


Fig.2.16



Commande du Four Principal

Four Multifonction

Le four multifonctions est doté de deux commandes: un sélecteur de fonction et un bouton de réglage de température **(Fig.2.15)**.

Mettez le bouton de réglage de température du four sur la température requise. Le témoin lumineux s'allumera pour indiquer que le four est allumé. Mettez le bouton du four sur la température requise **(Fig.2.16)**.

Utilisation de l'horloge

Vous pouvez utiliser l'horloge pour mettre en marche et éteindre le four principal. **L'horloge doit être réglée à l'heure du jour avant que le four multifonction ne soit mis en marche.**

Remarque : Lors de l'utilisation de la minuterie, réglez d'abord l'horloge selon les besoins avant de régler la température.

Le four peut être allumé lorsque le symbole cuisson [♨] s'affiche.

Réglage de l'Heure

1. L'horloge LCD est présentée en (**Fig.2.17**). Une fois que la cuisinière est connectée et allumée, le symbole [A] clignote sur l'affichage.
2. Pour régler l'horloge, appuyez simultanément sur les boutons [+] et [-], puis sur le bouton [+] ou [-] pour régler l'heure correctement.

IMPORTANT : Le four programmable ne fonctionnera pas si l'horloge n'a pas été réglée.

Régler le rappel de minute

1. Le rappel des minutes [🔔] permet de régler un compte à rebours de 00. 01 h à 23.59 h, à la fin duquel une alarme sonnera.
2. Appuyer sur le bouton mode [Mode] une fois **(Fig.2.18)**. Le symbole de la cloche [🔔] clignotera sur l'écran. Sélectionner le compte à rebours souhaité entre 00.01 h et 23.59 h à l'aide du bouton [+] **(Fig.2.19)**. Le compte à rebours débutera automatiquement et le symbole [🔔] s'affichera à l'écran.
3. Lorsque la durée spécifiée s'est éculée, un signal sonore retentit et le symbole [🔔] clignote.
4. Pour éteindre l'alarme, appuyer sur n'importe quel bouton.

- Le « temps de cuisson », c'est-à-dire la durée pendant laquelle vous voulez que le four fonctionne.
- L'heure d'arrêt », c'est-à-dire l'heure à laquelle vous voulez que le four s'arrête.

Pour arrêter le four principal automatiquement

1. Appuyer sur le bouton mode [Mode] jusqu'à ce que l'écran clignote (dur) (**Fig.2.20**).
2. Sélectionnez une « période de cuisson » comprise entre 00 h 01 et 10 h 00 à l'aide des boutons [+] ou [-]. Lorsque la durée est spécifiée, celle-ci est enregistrée automatiquement après 5 secondes. L'affichage revient alors à l'heure actuelle et affiche le symbole « A » et le symbole de cuisson [♨] (**Fig.2.21**).
3. Lorsque la « durée de cuisson » est atteinte, un signal sonore retentit et le four arrête de fonctionner. Le symbole « A » et le symbole de cuisson [♨] clignotent sur l'affichage.
4. Pour éteindre l'alarme, appuyer sur n'importe quel bouton.

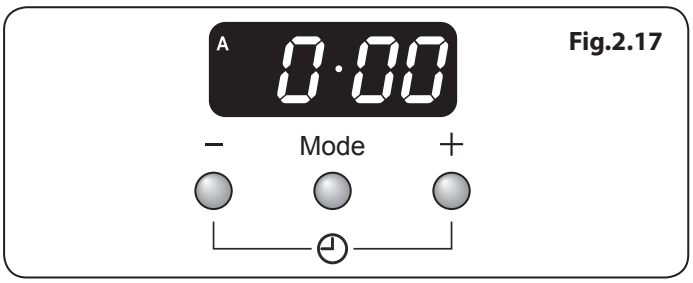


Fig.2.17

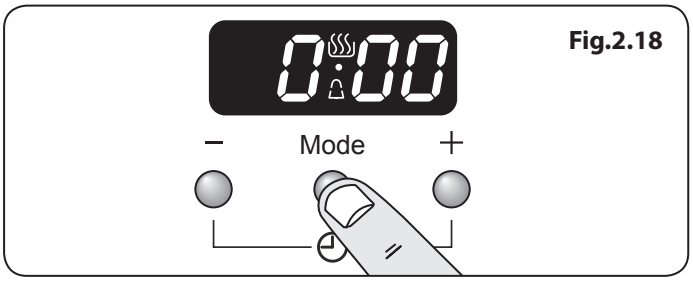


Fig.2.18

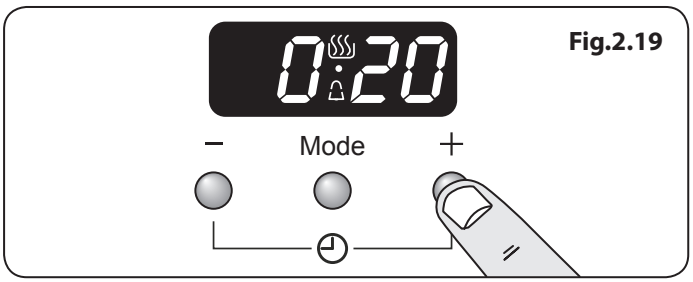


Fig.2.19

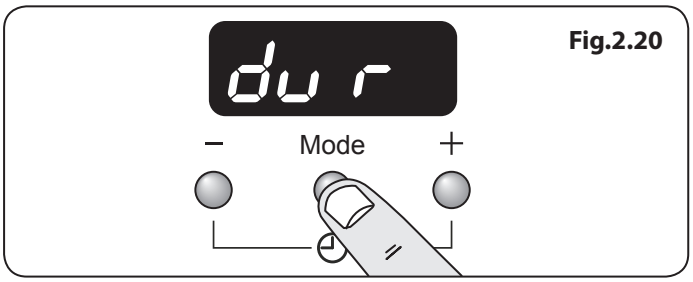


Fig.2.20

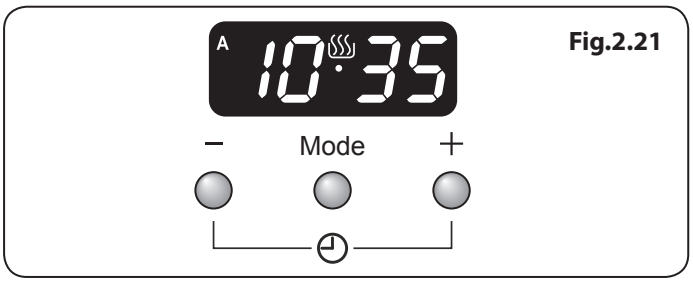


Fig.2.21

Fig.2.22

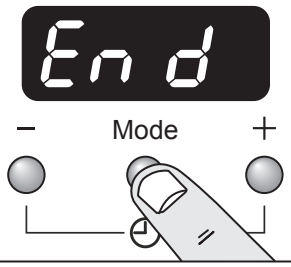


Fig.2.23

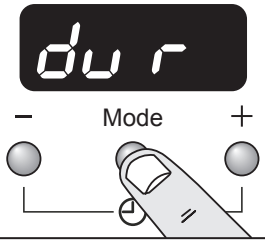


Fig.2.24

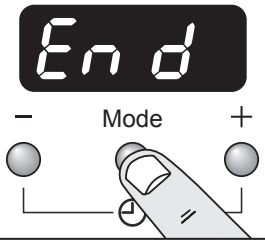
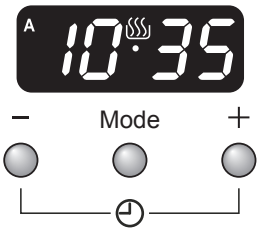


Fig.2.25



Pour régler une heure de fin de cuisson.

Cette fonction est utilisée pour régler une heure de fin de cuisson.

1. Appuyez sur le bouton de mode [Mode] jusqu'à ce que le mot « end »(fin) clignote sur l'affichage (**Fig.2.22**).
2. Réglez l'heure en utilisant les boutons [+] ou [-].
3. Lorsque l'heure de fin est atteinte, un signal sonore retentit.
4. Pour éteindre l'alarme, appuyer sur n'importe quel bouton.

Pour allumer puis arrêter le four principal

Réglez le four principal de façon à ce qu'il s'allume et s'éteigne automatiquement en utilisant les fonctions 'période de cuisson' et 'Heure d'arrêt' ensemble.

N'oubliez pas: Vous ne pouvez pas régler directement une heure de mise en marche – celle-ci est réglée automatiquement lors de la sélection du temps de cuisson et de l'heure d'arrêt.

1. Appuyer sur le bouton mode [Mode] jusqu'à ce que l'écran clignote (dur) **(Fig.2.23)**.Puis sélectionner la « cuisson » à l'aide des boutons [+] ou [-].
2. Appuyer sur le bouton mode [Mode] jusqu'à ce que l'écran clignote (Fin) **(Fig.2.24)**. Puis sélectionner l'« heure d'arrêt » à l'aide des boutons [+] ou [-]. 5 secondes après la fin des réglages, l'heure actuelle s'affichera, tout comme le symbole « A » et le symbole de cuisson [♨] (**Fig.2.25**).
3. Régler le four à la température de cuisson requise.
4. Une fois la cuisson terminée, une alarme sonnera. Appuyer sur n'importe quel bouton pour éteindre l'alarme et retourner à la cuisson manuelle.

Accessoires

Outre la plaque à griller et la poignée, les fours sont fournis avec trois grilles plates (**Fig.2.26**). Une pour le four supérieur et deux pour le four principal.

Les grilles de four peuvent être facilement retirées et remises en place.

Tirez la grille vers l'avant jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit arrêté par les butées d'arrêt latérales du four **(Fig.2.27)**.

Soulevez l'avant de la grille pour faire passer l'arrière de la grille sous la butée d'arrêt, puis tirez la grille vers l'avant **(Fig.2.28)**.

Pour remettre la grille en place, mettez la grille à niveau avec une glissière latérale du four, puis insérez la grille à fond jusqu'à ce que les extrémités soient en contact avec la butée d'arrêt de la grille. Soulevez l'avant de la grille pour que les extrémités puissent dépasser les butées, puis abaissez l'avant pour mettre la grille à l'horizontale, avant de l'insérer à fond **(Fig.2.29)**.

Eclairage du Four Principal

Le four principal est doté d'un système d'éclairage actionné au moyen de la commande du four principal.

Fig.2.26

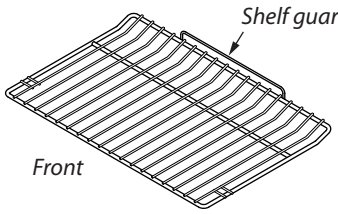


Fig.2.27

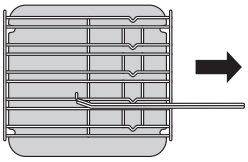


Fig.2.28

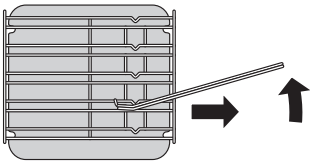
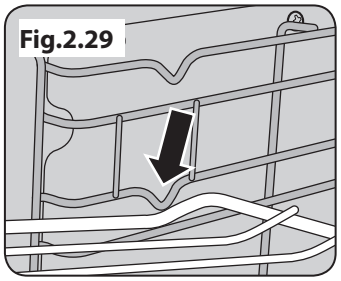


Fig.2.29



3. Conseils pour la Cuisson

Conseils Pour la Cuisson avec Minuterie

Si vous désirez cuire plusieurs plats simultanément, choisissez des plats nécessitant approximativement le même temps de cuisson. Cependant, la cuisson de certains plats peut être légèrement « ralentie » en utilisant des petits plats de cuisson et en les recouvrant d'une feuille de papier aluminium, ou « accélérée » en utilisant de plus petites quantités ou des plats de cuisson plus grands.

⚠ **Ne placez pas des aliments chauds dans le four qui sera utilisé avec la fonction minuterie.**

⚠ **N'utilisez pas un four déjà chaud avec la fonction minuterie.**

⚠ **N'utilisez pas la fonction minuterie avec un four si le four adjacent est déjà chaud.**

Décongelez complètement les volailles entières avant de les mettre au four. Assurez-vous que les viandes et volailles sont bien cuites avant de les servir.

Conseils Généraux Pour la Cuisson au Four

Veillez à ce que les grilles soient toujours insérées à fond dans le four.

Placez les plaques de cuisson, plats à rôtir, etc., à niveau, au centre des grilles du four. Eloignez les plaques et les plats de cuisson des bords du four, afin de ne pas trop dorer les aliments.

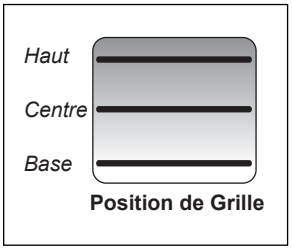
Lorsque le four est en marche, NE LAISSEZ PAS la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.

- Laissez toujours un « doigt de largeur » entre des plats placés sur une grille de four. Ceci afin de faciliter la circulation de chaleur autour des plats.
- Pour réduire les projections grasses lorsque vous ajoutez des légumes dans la graisse chaude autour d'un rôti, séchez soigneusement les légumes ou enduisez-les d'un peu d'huile à friture.
- Placez les plats susceptibles de bouillir et déborder pendant la cuisson sur une plaque de cuisson.
- Les panneaux internes autonettoyants (voir la section « *Nettoyage de la Cuisinière* ») sont plus efficaces lorsqu'on évite les projections grasses. Couvrez la viande pendant la cuisson.
- Le four produit assez de chaleur pendant la cuisson pour réchauffer des assiettes placées dans l'enceinte du gril.
- Si vous souhaitez dorer un fond de tarte, préchauffez une plaque de cuisson pendant 15 minutes avant de placer le plat au centre de la plaque.

4. Cuisson de la Table

Les températures du four et les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif uniquement. En fonction des goûts de chacun, les températures devront peut-être être modifiées dans un sens ou dans l'autre, pour obtenir les résultats que vous recherchez.

Dans un four ventilé les plats sont cuits à une température plus basse que dans un four traditionnel. Lorsque vous suivez une recette, réduisez la température indiquée de 10 °C et le temps de cuisson de 5-10 minutes. La température dans un four ventilé ne varie pas selon la position dans le four – vous pouvez donc utiliser n'importe quelle grille.



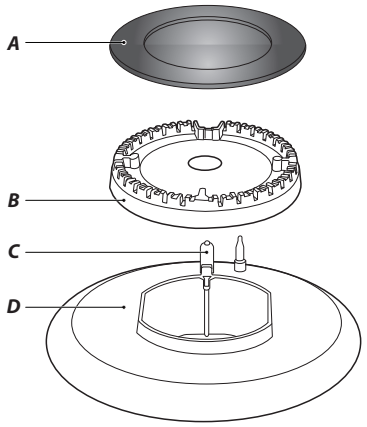
Position de Grille

H - Haut; C - Centre; B - Base

	Fonction de Four à Chaleur Tournante °C	Position de Grille	Fonction du Four Conventionnel °C	Temps de Cuisson Approximatif	
Viande					
Bœuf	150	C	160	30-35 minutes par 500g +30-35 minutes.	*Farci et roulé – Ajoutez approximativement 10 minutes/500g aux temps de cuisson ci-dessus ou faites cuire à 200°C pendant 20 minutes, puis à 160°C pendant le reste de la cuisson.*
	190	C	200	20-25 minutes par 500g +20-25 minutes.	
Agneau	150	C	160	30-35 minutes par 500g +30-35 minutes.	
	190	C	200	20-25 minutes par 500g +20-25 minutes.	
Porc	150	C	160	35-40 minutes par 500g +35-40 minutes.	
	190	C	200	25-30 minutes par 500g +25-30 minutes.	
Volaille					
Poulet	150	C	160	20-25 minutes par 500g +20-25 minutes.	*Volaille farcie – Cuisson à 200°C ou à 200°C pendant 20 minutes, puis à 160°C pendant le reste de la cuisson. Préemballée (fraîche ou congelée): Suivre les temps de cuisson indiqués sur l'emballage. Avant la cuisson, decongelez completement les rotis et volailles congeles.*
	190	C	200	15-20 minutes par 500g +15-20 minutes.	
Dinde	150	C	160	25-30 minutes par 500g +25-30 minutes.	
	190	C	200	20 minutes par 500g +20 minutes.	
Canard	150	C	160	25-30 minutes par 500g.	
	190	C	200	20 minutes par 500g.	
Plat braisé	130-140	C	140-150	2-4 heures selon la recette.	
Poisson					
	190	C	200	Filet 15-20 minutes. Morceau entier 15-20 minutes par 500g.	
	190	C	200	Morceau entier 10 minutes par 500g +10 minutes.	
	190	C	200	Steaks selon l'épaisseur.	
Gâteau					*Avec un four traditionnel : lorsque la cuisson est aux deux tiers, laissez au moins un espace de coulisse entre les tablettes. Placez le plateau de cuisson avec la partie antérieure à l'avant de la tablette du four. Lors de la cuisson à deux étages, les plaques doivent être inversées après environ la moitié du temps de cuisson.*
Cake 100% fruits confits	140	C/B	150	45-50 minutes par 500g de pâte.	
Fruits 180mm	150	C/B	160	2-2,5 heures.	
Fruits 230mm	150	C/B	160	3,5 heures.	
Gâteau quatre quarts 180mm	180	C	190	20-30 minutes.	
Desserts					
Tarte pâte brisée	180	C	190	30-40 minutes.	
Tourtes aux fruits	180	C	190	30-40 minutes permutation après 25 minutes.	
Tartelettes	180	C	190	15-20 minutes.	*Les trois tiers peuvent être cuits dans un four ventilé en même temps, mais veillez laisser au moins un espace de coulisse entre chaque tablette sur laquelle vous faites cuire.*
Pâte feuilletée	210	C	220	20-40 minutes selon la taille.	
Meringues	90	C	100	2-2,5 heures selon la taille.	
Pain	210	C	220	20-30 minutes.	

5. Nettoyage de la Cuisinière

Fig.5.1



A – Chapeau, B – Tête, C – Electrode, D – Base

Avant un nettoyage complet, mettez la cuisinière hors tension. Laissez-la refroidir.

⚠ **N'utilisez jamais de solvants pour peinture, de cristaux de soude, de nettoyants caustiques, de poudres biologiques, d'eau de Javel, de nettoyants chlorés, ni de produits abrasifs à gros grain ou de sel.**

⚠ **Ne mélangez pas plusieurs produits nettoyants, car ils risquent de réagir entre eux et d'avoir des effets nocifs.**

Toutes les parties de la cuisinière peuvent être lavées à l'eau savonneuse chaude, mais veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil.

N'oubliez pas de mettre de l'électricité avant de réutiliser la cuisinière.

Brûleurs de Table de Cuisson

Les têtes et chapeaux de brûleurs sont démontables pour faciliter le nettoyage. Vérifiez qu'ils sont complètement secs avant de les remettre en place.

⚠ **Ne lavez pas les têtes de brûleur au lave vaisselle**

- Retirer les supports de casseroles, les chapeaux et les têtes des brûleurs
- Essuyer et nettoyer les plaques chauffantes à l'aide d'eau chaude savonneuse.
- Laver et rincer les chapeaux et les têtes. Ne pas les laisser mouillés, mais les essuyer immédiatement à l'aide d'un torchon.
- Après le nettoyage, s'assurer de les réassembler correctement **(Fig.5.1)**.

Gril

Lavez la lèchefrite et la grille à l'eau savonneuse chaude.

Après les grillades de viandes ou d'aliments salissants, faites tremper dans l'évier, pendant quelques minutes, immédiatement après la cuisson. Les taches tenaces sur la grille peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse en nylon.

La lèchefrite peut aussi être lavée au lave-vaisselle.

⚠ **Avant de retirer des composants du gril pour les nettoyer, assurez-vous qu'ils ont refroidi ou protégez-vous avec des gants isolants.**

⚠ **NE PAS utiliser de substances abrasives.**

Panneau de Commande et Portes

N'utilisez pas des produits nettoyants abrasifs, y compris des produits nettoyants semi-liquides, sur les surfaces en acier inoxydable brossé. Les meilleurs résultats s'obtiennent avec des détergents liquides.

Le même produit nettoyant peut être utilisé sur les portes, ou, avec un chiffon doux mouillé et de l'eau chaude savonneuse, mais attention à ce que de l'eau ne coule pas à l'intérieur de l'appareil.

Après le nettoyage, essuyer avec un chiffon sec.

Panneau de porte du four supérieur

La porte du four supérieur peut être retirée pour en faciliter le nettoyage.

Ouvrir la porte du four en entier et libérer les supports incurvés situés de chaque côté **(Fig.5.2)**. S'assurer que les supports incurvés soient ouverts dans leur position la plus extrême afin d'éviter que les charnières ne rentrent dans la porte du four.

Fermer la porte du four jusqu'à ce qu'elle soit quasiment fermée puis soulever soigneusement le panneau de la porte et le décrocher de la cuisinière **(Fig.5.3)**.

Pour procéder au réassemblage, s'assurer que les mécanismes de supports incurvés et de charnières soient positionnés correctement **(Fig.5.4)**.

Remettre le panneau de la porte en place en utilisant les encoches de positionnement de la charnière, puis fermer le support incurvé **(Fig.5.5)**.

⚠ **N'UTILISEZ PAS de produits nettoyants décapants et abrasifs ni de racloirs métalliques acérés pour nettoyer la surface en verre de la porte du four, afin de prévenir tout risque de rayures et de fissures du verre.**

Dépose de la vitre intérieure

Les vitres intérieures des portes des fours peuvent être retirées pour en faciliter le nettoyage.

Pour retirer les vitres en verre, il vous suffit de pousser la vitre vers le haut et de la soulever des clips de fixation **(Fig.5.6)**.

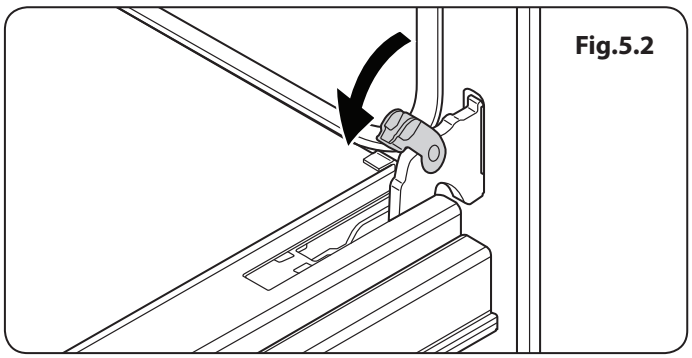


Fig.5.2

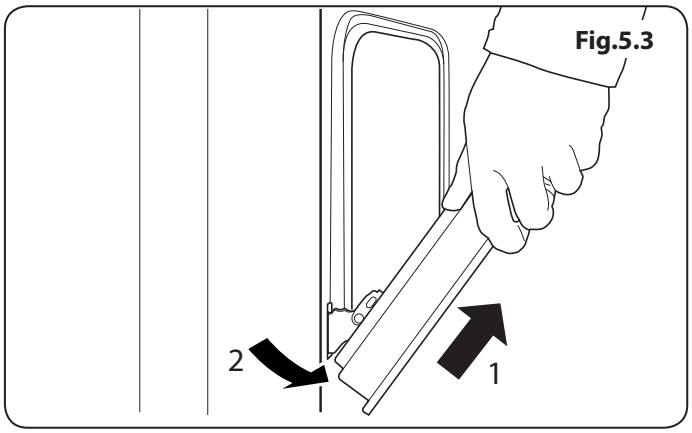


Fig.5.3

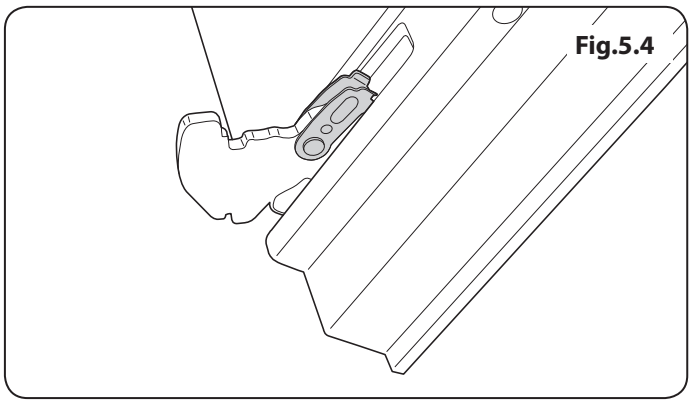


Fig.5.4

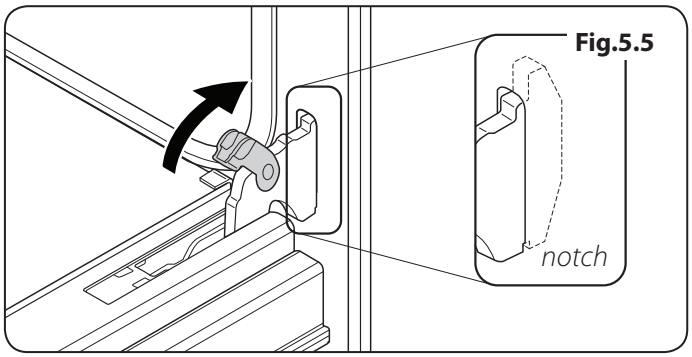


Fig.5.5

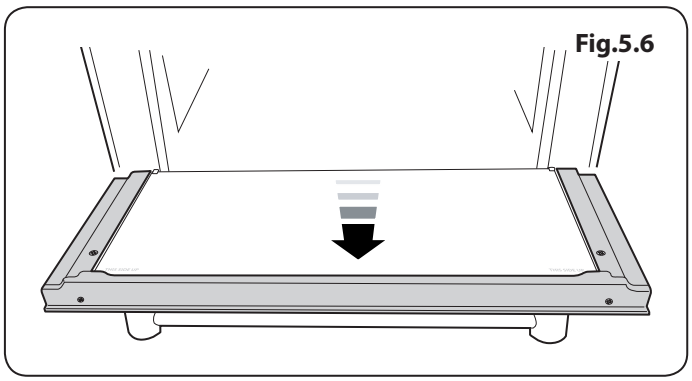


Fig.5.6

Fig.5.7

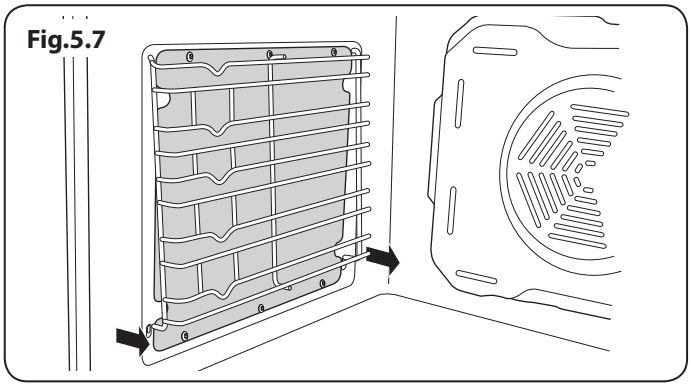
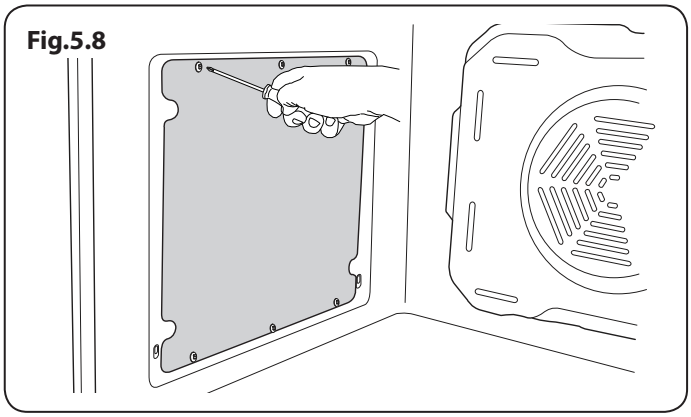


Fig.5.8



Fours

Panneaux Catalytiques

Le four principal est doté de panneaux amovibles à revêtement émaillé qui sont partiellement autonettoyants. Ceci n'empêche pas complètement la formation de taches sur le revêtement, mais réduit le nettoyage manuel nécessaire.

Le nettoyage automatique des panneaux est plus efficace à une température supérieure à 200 °C. Si, en général, vous utilisez le four à des températures inférieures, retirez occasionnellement les panneaux et essuyez-les avec un chiffon non pelucheux imbibé d'eau savonneuse chaude. Séchez et replacez les panneaux dans le four chauffé à 200 °C pendant environ une heure. Ceci assurera un bon fonctionnement des panneaux autonettoyants.

Retirer les grilles et les panneaux catalytiques pour les nettoyer

Certains panneaux internes de four sont amovibles afin de permettre leur nettoyage. Retirez d'abord les grilles du four.

Tirer sur les grilles pour les séparer des clips de la base. Ensuite, soulever la grille pour la séparer des supports supérieurs (Fig.5.7).

Les panneaux catalytiques peuvent maintenant être déposés en retirant les six vis (Fig.5.8).

Après retrait des panneaux internes, vous pouvez nettoyer l'intérieur émaillé du four.

N'utilisez pas de paille de fer ou tout autre matériau susceptible de rayer la surface.

Pour les réinstaller, procéder dans l'ordre inverse.

6. Dépannage

Les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas

Assurez-vous que les éléments du brûleur ont été replacés correctement après avoir été essuyés ou retirés pour nettoyage.

Vérifiez que l'alimentation en gaz n'est pas défectueuse. Pour ce faire, vérifiez le fonctionnement de vos autres appareils à gaz.

Les brûleurs produisent-ils une étincelle lorsque vous appuyez sur le bouton de commande ?

Si non, vérifiez que le courant est allumé en s'assurant que l'horloge est illuminée

Le ventilateur du four est bruyant

Le bruit du ventilateur peut changer pendant le chauffage du four – ceci est tout à fait normal.

Panne de courant

En cas de panne de courant, n'oubliez pas de régler de nouveau l'horloge pour permettre le fonctionnement automatique du four.

Les aliments cuisent trop lentement, trop rapidement, ou brûlent

Les temps de cuisson peuvent être différents de ceux de votre ancien four. Vérifiez que vous utilisez les températures et positions de grilles de four recommandées.

En fonction des goûts de chacun, les températures devront peut-être être modifiées dans un sens ou dans l'autre, pour obtenir les résultats que vous recherchez.

La cuisson au four n'est pas uniforme

Dans le cas d'un grand plat, vous devrez peut-être le tourner pendant la cuisson.

Si vous utilisez deux grilles, vérifiez qu'il y a assez de place pour permettre à la chaleur de circuler. Lorsque vous insérez une plaque de cuisson dans le four, veillez à la placer au centre de la grille.

Vérifiez que le joint d'étanchéité de la porte n'est pas endommagé et que le loquet de porte est réglé de façon à ce que la porte soit bien appuyée contre le joint.

Un récipient d'eau placé sur la grille doit avoir une profondeur uniforme. (S'il est plus profond à l'arrière, par exemple, l'arrière de la cuisinière doit être levé ou l'avant de la cuisinière abaissé.)

Le four ne s'allume pas lorsqu'il est mis en marche manuellement

L'appareil est-il sous tension ? L'horloge est-elle éclairée ? Si ce n'est pas le cas, l'alimentation électrique est peut-être défectueuse. Le sectionneur de l'alimentation électrique de la cuisinière est-il sur la position Marche?

L'heure a-t-elle été réglée ?

Le four ne s'allume pas avec la mise en marche automatique

Le bouton de commande du four a-t-il été laissé par erreur sur ARRET (OFF)?

Avec le temps, la température du four de la cuisinière devient plus chaude

Si le fait de mettre le bouton de réglage sur une température inférieure n'a pas eu d'effet ou a eu un effet temporaire, vous devrez peut-être remplacer le thermostat.

Fig.6-1

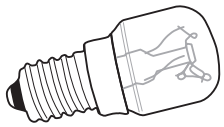
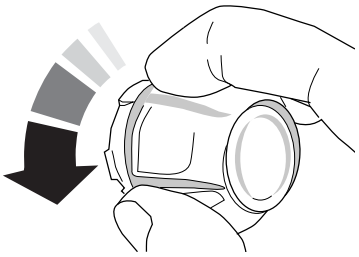


Fig.6-2



L'éclairage du four ne fonctionne pas

L'ampoule a probablement grillé. Vous pouvez acheter une ampoule de rechange. Cette ampoule doit pouvoir résister à une température de 100 °C **(Fig.6-1)**.

Il est recommandé de faire remplacer l'ampoule du four par un installateur qualifié.

Avant de retirer l'ampoule usagée, mettez la cuisinière hors tension et assurez-vous que le four a refroidi. Ouvrez la porte du four et retirez les grilles du four.

Dévissez le couvercle de l'ampoule en tournant en sens anti-horaire (il peut être très difficile à dévisser **(Fig.6-2)**.

Dévissez l'ampoule en tournant en sens anti-horaire, en vous protégeant les mains avec un gant pour ne pas vous blesser.

Vissez l'ampoule de rechange, puis revissez le couvercle de l'ampoule. Remettez l'appareil sous tension et contrôlez le fonctionnement de l'éclairage.

7. Installation

A l'Intention de l'Installateur

Avant de commencer l'installation, veuillez remplir la fiche ci-dessous. Ceci permettra à votre client de vous contacter facilement en cas de problème relatif à l'installation.

Nom de l'Installateur
Société de l'Installateur
Numéro de Telephone de l'Installateur
Numéro de Série d'Appareils

Mesures et Règlements de Sécurité

⚠ **Cette cuisinière doit être installée conformément aux instructions appropriées des présentes et à la réglementation nationale et locale en vigueur, ainsi qu'aux prescriptions des compagnies de gaz et d'électricité locales.**

⚠ **Avant l'installation, vérifiez que la cuisinière convient au type de gaz et à la tension d'alimentation électrique. Reportez-vous au badge technique.**

⚠ **Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur, et uniquement dans un endroit bien ventilé.**

⚠ **Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.**

⚠ **Dans votre intérêt et par souci de sécurité, légalement, tous les appareils à gaz doivent être installés par des personnes compétentes. Une installation incorrecte n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant, et peut donner lieu à des poursuites.**

⚠ **Cet appareil peut être modifié afin d'être utilisé avec d'autres types de gaz.**

Ventilation

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Prêtez particulièrement attention à la réglementation en vigueur concernant la ventilation.

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable ou un dispositif équivalent, et certaines pièces nécessitent une mise à l'air libre permanente en plus de la fenêtre ouvrable.

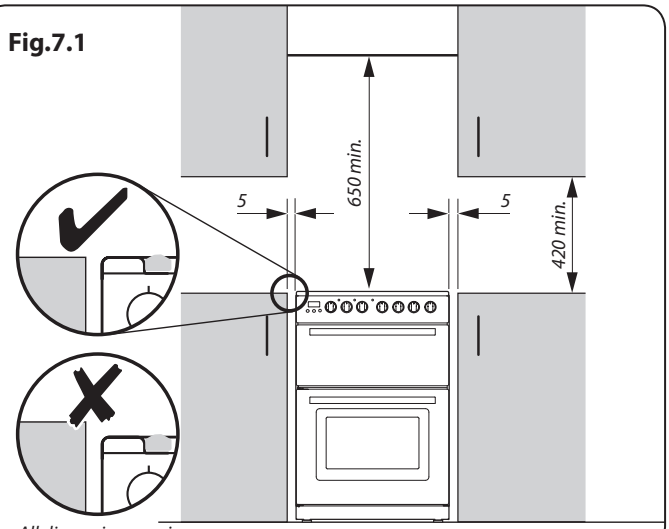
Emplacement de la Cuisinière

La cuisinière peut être installée dans une cuisine/un salon-cuisine, mais PAS dans une pièce contenant une baignoire ou une douche.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

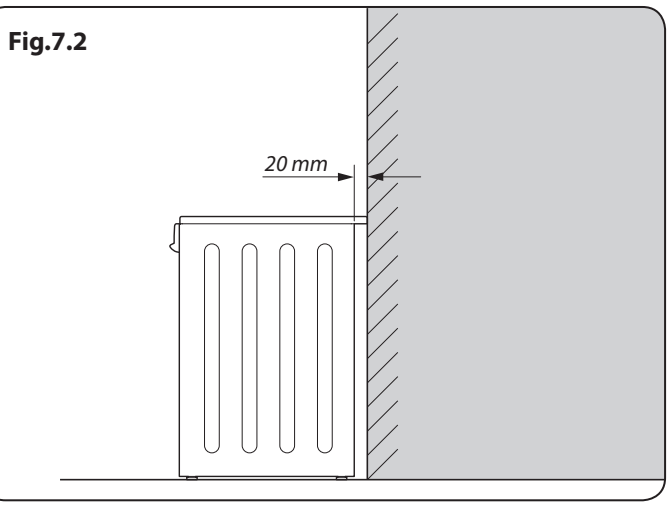
Remarque : Un appareil utilisable avec du gaz de pétrole liquéfié (GPL) ne doit pas être installé dans une pièce ou un espace intérieur souterrain, par exemple dans un sous-sol.

Fig.7.1



All dimensions are in mm

Fig.7.2



Positionnement de la Cuisinière

Fig.7.1 Le schéma indique les cotes minimales recommandées entre la cuisinière et les surfaces adjacentes.

Ne placez pas la cuisinière sur un support.

Le pourtour de la table de cuisson doit être au niveau ou au-dessus de tout plan de travail adjacent.

Nous recommandons de laisser un espace de 610 mm entre les unités pour permettre le déplacement de la cuisinière.

Pour les surfaces non combustibles (telles que le métal non peint ou les carrelages), cette cote peut être de 25 mm.

Laissez un espace de 650 mm au minimum entre la partie supérieure de la table de cuisson et une surface horizontale combustible.

** Toute hotte de cuisinière doit être installée conformément aux instructions du fabricant de hotte.*

*** Tout revêtement doit être installé conformément aux instructions du fabricant. Une marge doit être appliquée pour le poids supplémentaire du conduit qui est installé sur la plaque chauffante de la cuisinière.*

Il est recommandé de laisser un espace d'au moins 20 mm entre le panneau arrière de la cuisinière et le mur afin que l'air puisse circuler **(Fig.7.2)**.

Les meubles de cuisine adjacents doivent pouvoir résister à une température de 90 °C.

Mise à Niveau

La cuisinière est supportée par quatre pieds ajustables. Ceux-ci peuvent être réglés entre 0 mm et 30 mm en tournant les pieds dans le sens des aiguilles d'une montre.

Nous vous recommandons d'utiliser un niveau à bulle placé sur une des grilles de four pour vérifier le niveau.

Déplacement de la Cuisinière

⚠ **N'essayez jamais de déplacer la cuisinière lorsque celle-ci est sous tension.**

⚠ **La cuisinière est très lourde, faites très attention.**

⚠ **Ne pas essayer de soulever ou de déplacer la cuisinière en tirant sur les poignées des portes.**

Nous recommandons de faire appel à deux personnes pour déplacer la cuisinière. Assurez-vous que le revêtement du sol est solidement fixé en place ou retirez-le afin de ne pas l'abîmer en déplaçant la cuisinière.

Raccordement de l'Alimentation en Gaz

Doit être conforme aux normes appropriées.

Le tuyau flexible (non fourni avec la cuisinière) doit être conforme aux normes en vigueur. Les tuyaux flexibles sont disponibles dans la plupart des magasins de matériaux et de bricolage.

L'alimentation en gaz doit être terminée par un coude de tuyau et un raccord de type à baïonnette à face descendante.

La longueur maximum du tuyau ne doit pas dépasser 1500 mm.

Montez le tuyau de façon à ce que les raccords d'admission et de sortie soient verticaux et que le tuyau pende en forme de «U».

Après avoir terminé la connexion de l'arrivée de gaz, s'assurer que la cuisinière soit bien étanche avec de l'eau savonneuse ou un liquide de détection des fuites.

Raccordement Electrique

Cet appareil doit être installé par un électricien qualifié, conformément à la réglementation en vigueur et aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale.

Disjoncteurs Differentials

L'utilisation conjointe de votre cuisinière et d'autres appareils domestiques peut entraîner des disjonctions fortuites; par conséquent, nous recommandons de protéger la cuisinière par un disjoncteur différentiel.

EN CAS DE DOUTE, CONSULTEZ UN ELECTRICIEN QUALIFIE.

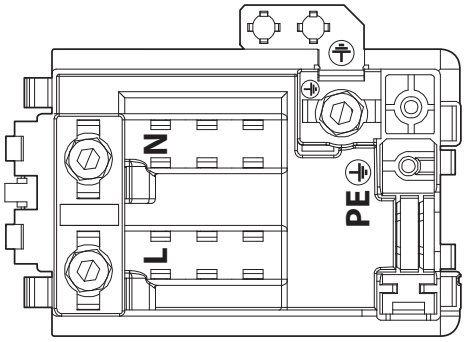
⚠ **MISE EN GARDE : CET APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA TERRE.**

Remarque: La cuisinière doit être raccordée à l'alimentation électrique correcte, indiquée sur l'étiquette de tension sur l'appareil, par le biais d'une unité de commande de cuisinière appropriée à interrupteur bipolaire (avec une séparation de contact de 3 mm au minimum entre les pôles).

⚠ **Cette cuisinière ne doit pas être raccordée à une prise d'alimentation domestique ordinaire.**

Raccordez le câble d'alimentation secteur aux bornes correctes pour votre type d'alimentation électrique **(Fig.7.3)**. Vérifiez que les connecteurs sont montés correctement et que les vis des bornes sont bien serrées. Fixez le câble d'alimentation secteur à l'aide du serre-câble.

Fig.7.3



Vérifications Finales

Vérification de la Plaque

Contrôlez chaque foyer. Veillez à utiliser des récipients de cuisson recommandés et de diamètres appropriés.

Contrôle du Gril

Tournez le bouton de commande du gril et vérifiez que le gril commence à chauffer.

Contrôle des Fours

Réglez l'horloge conformément aux instructions données précédemment, et allumez les fours.

Vérifiez que les ventilateurs des fours se mettent en marche et que les fours commencent à chauffer.

Conseils à la Clientèle

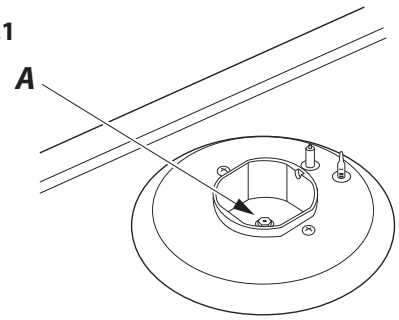
Veuillez inscrire les informations vous concernant dans les présentes instructions. De même, indiquez à l'utilisateur comment faire fonctionner la cuisinière et remettez-lui les instructions.

Merci.

AVERTISSEMENT - L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE EFFECTUÉ UNIQUEMENT PAR UNE PERSONNE HABILITÉE. Débranchez l'alimentation électrique avant toute intervention d'entretien. Une fois le travail terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

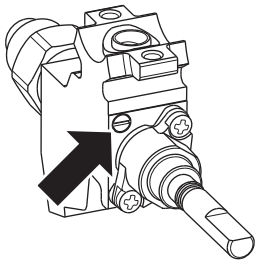
8. Conversion en vue de l'Utilisation d'un Autre Gaz

Fig.8.1



A – Jet

Fig.8.2



Vérifiez sur la Fiche Technique au verso de la présente brochure si la cuisinière peut être modifiée pour pouvoir utiliser le gaz de votre choix.

Si la cuisinière doit être modifiée, la modification doit s'effectuer avant l'installation. Celle-ci doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié. Après modification, l'installation doit être conforme aux réglementations applicables, ainsi qu'aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale. Lisez les instructions avant d'effectuer une modification sur cet appareil.

⚠ **Une modification incorrecte n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant, et peut donner lieu à des poursuites.**

⚠ **Lors de l'entretien ou du remplacement de composants d'alimentation en gaz, débranchez le gaz avant le début de l'intervention et, au terme de celle-ci, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires pour les appareils à gaz.**

⚠ **N'utilisez pas de commandes de gaz remises à neuf ou non autorisées.**

⚠ **Débranchez l'appareil avant toute intervention d'entretien.**

⚠ **Avant de rebrancher l'alimentation électrique, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.**

Brûleurs de table de cuisson

Retirez les chapeaux et les têtes des brûleurs. Retirez les gicleurs usagés **(Fig.8.1)**. Montez les nouveaux gicleurs. Le type de gicleur correct est indiqué sur la Fiche technique au dos de la présente brochure. Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

Ajustement de vis de dérivation

Retirez tous les boutons de commande.

Retirez les trois vis situées sous le panneau de commande et retirez la plaque. Ensuite, retirer les deux vis supplémentaires, maintenant visible.

Retirez délicatement le panneau de commande. La vis de dérivation est situé sur le côté de la tige de soupape **(Fig.8-2)**.

Tournez la vis de dérivation de chaque commande à fond dans le sens horaire.

Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

AVERTISSEMENT - L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE EFFECTUÉ UNIQUEMENT PAR UNE PERSONNE HABILITÉE. Débranchez l'alimentation électrique avant toute intervention d'entretien. Une fois le travail terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

Essai de Pression

Raccordez la cuisinière à l'alimentation en gaz. Contrôlez l'étanchéité de l'appareil.

La pression de gaz peut être mesurée au niveau de l'injecteur de l'un des brûleurs de la table de cuisson. Soulever une tête de brûleur. Installer la jauge de pression sur le jet. Allumer l'appareil et allumer l'un des autres brûleurs à l'aide d'une allumette. Allumer l'appareil et appuyer sur le bouton de contrôle du brûleur sur lequel la jauge de pression est installée.

La pression devrait être de 29 mbar pour du Butane et 37 mbar pour du Propane.

Après avoir vérifié la pression, fermer les robinets et remettre la tête de brûleur en place.

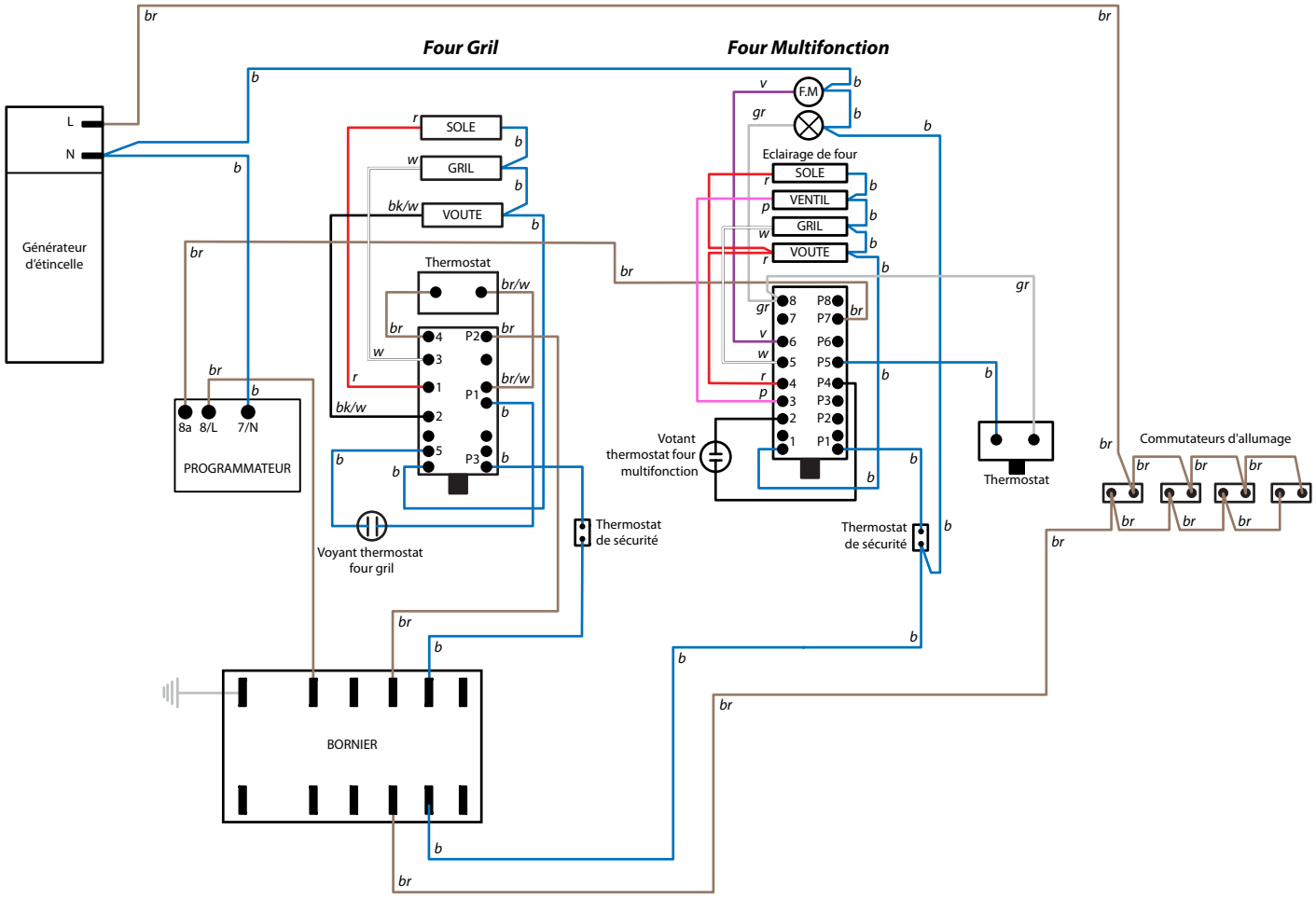
Assembler le dessus du brûleur en s'assurant qu'il soit assemblé correctement sur le corps du brûleur.

⚠ **Contrôlez l'étanchéité de l'appareil.**

⚠ **Contrôlez le fonctionnement de tous les brûleurs.**

8. Schémas de Câblage

Schémas de Câblage:



Code	Couleur
b	Bleu
br	Brun
br/w	Brun/Blanc
bk	Noir
bk/w	Noir/Blanc
gr	Gris
p	Rose
r	Rouge
v	Voilet
w	Blanc

9. Fiche Technique

A L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR : Veuillez remettre les présentes instructions à l'utilisateur.

EMPLACEMENT DU BADGE TECHNIQUE : Arrière de la cuisinière, badge auxiliaire de numéro de série sous l'ouverture de la porte du four.

PAYS DE DESTINATION : FR.

Raccordements

Electricité	230 / 400 V 50 Hz

Dimensions

Hauteur hors tout	minimale 895 mm	maximale 925 mm
Largeur hors tout	600 mm	
Profondeur hors tout	600 mm (jusqu'à l'avant de la façade, avec dosseret); 610 mm (dessus de la table de cuisson)	
Cote minimale au-dessus de la table de cuisson	650 mm	

Voir « Positionnement de la cuisinière »

Puissances

Table de cuisson	**Gaz naturel 20 mb**		**Gaz de Pétrole Liqué é (GPL)**	
		Injecteur		**Injecteur**
Brûleur de Wok	3.8 kW	135	3.8 kW (218 g/h)	98
Brûleurs moyens	1.75 kW	97	1.75 kW (127 g/h)	65
Petit brûleur	1.0 kW	72	1.0 kW (72 g/h)	50

Fours	**Four gril**	**Four principal**	
	Four conventionnel	**Four conventionnel**	**Four ventilé mixte**
Puissance de sortie maximale @ 230 V 50 Hz	**2.3 kW**	**2.3 kW**	**2.3 kW**
Catégorie d'efficacité énergétique sur une échelle de A (plus efficace) à G (moins efficace)	**B**	**A**	
Consommation d'énergie basée sur une charge standard	**0.85 kWh**	**0.88 kWh**	**0.79 kWh**
Volume utilisable (litres)	**35**	**56**	
Taille	**Moyens**	**Moyens**	
Temps de cuisson – charge standard	**45 minutes**	**45 minutes**	**40 minutes**
Surface de cuisson	**1200 cm²**	**1200 cm²**	

Charge électrique totale maximale à 230 V (total approximatif comprenant éclairages de fours, ventilateur de four, etc):

Four supérieur: 2.3 kW

Four Multifonction: 2.3 kW

CE

AGA RANGEmaster

Clarence Street, Royal Leamington Spa,
Warwickshire, CV31 2AD, England.
Tel: +44 (0) 1926 457400 Fax: +44 (0) 1926 450526
E-mail: consumers@rangemaster.co.uk

CE

www.rangemaster.co.uk